



# MEIN BIER

FOTO: PHOTOS.COM, BEIGESTELLT

**DIE ÖSTERREICHER** trinken gerne Bier – *pro Kopf 108 Liter jährlich.* Während der Markt von großen Getränkekonzernen dominiert wird, haben sich in den Nischen kleine, feine Brauereien mit innovativen Alternativen zum Einheitsbier etabliert.

VON ANGELA HEISENBERGER

**Ö**STERREICH IST EIN LAND DER BIERTRINKER. Im Vorjahr lag der Pro-Kopf-Konsum bei durchschnittlich 108,2 Litern, die Alpenrepublik rückte damit im weltweiten Vergleich auf den zweiten Platz hinter Tschechien vor. Von einer Bierkultur sind wir jedoch weit entfernt. In jedem kleinen Beisl am Eck stehen zwar mehrere Weine verschiedener Winzer zur Wahl, das Bierangebot bewegt sich jedoch meist in engen Grenzen. Der Gast kann sich maximal zwischen hellem, dunklem und Weizenbier entscheiden, in der Regel wird einfach »ein Bier« bestellt. Ähnlich trist ist nur das Teeangebot, das außer Schwarz- und Fruchtee keine weiteren Optionen bietet. Diese Beliebtheit ist »Bierpapst« Conrad Seidl schon seit langem ein Dorn im Auge: »Sie bestellen ja auch nicht einfach »Essen«, wenn Sie in ein Lokal gehen, sondern wählen aus, worauf Sie gerade Lust haben. Ein Speiselokal, das nur einen einzigen Eintopf anbietet, ist eben kein Speiselokal. Und ein Bierlokal, das nur ein einziges Bier anbietet, müsste schon ein ganz einzigartiges Bier in einem



»BIERPAPST« CONRAD SEIDL: »Sie bestellen ja auch nicht einfach »Essen.«

rechnet hat Österreich unter allen EU-Ländern die größte Dichte an Brauereien. Die Branche lebt, das große Geschäft teilen sich jedoch die mächtigen Big Player des Marktes – Brau Union, Stiegl und Ottakringer – auf. 2011 wurden in den 170 österreichischen Braustätten mehr als 1.000 verschiedene Biere gebraut. Nur knapp ein Drittel fließt in die Gastronomie, 3 % kommen über Direktverkäufe zum Kunden. Zwei Drittel werden über den Lebensmittelhandel vertrieben – allerdings nur ein äußerst geringer Teil des Sortiments. Ein durchschnittlicher Supermarkt führt etwa 30 Biere von höchstens zehn Brauereien, oft sogar weniger. 97 % der österreichischen Biersorten sind also im herkömmlichen Handel gar nicht erhältlich. Dazu kommt der enorme Preisdruck. Rund die Hälfte der erzeugten Biere wird im Sonderangebot verkauft, kleinere Brauereien können und wollen da nicht mithalten.

#### » Geschmackserlebnis «

Über die Internetplattform myBier.at haben sich inzwischen 19 private Bierbrauer zusammengeschlossen, die via Online-Shop ihr handgebrautes Bier – von Bierexperten als »Craft Beer« bezeichnet – vertrieben. Bei ihnen ist das Maischen, Lä-

tern und Gären noch ein echtes Handwerk, selbst die Flaschen werden einzeln mit Stolz und viel Liebe abgefüllt und etikettiert. Da ist der Füllstand nicht immer regelmäßig, manches Etikett klebt ein wenig schief. »Wir sind beileibe nicht perfekt. Aber die Kunden sehen, dass wir ehrlich arbeiten«, sagt Braumeister Günther Thömmes. Der »Bierzauberer«, wie er sich nennt, lernte das Brauhandwerk in der Bitburger Brauerei sowie an der renommierten TU München-Weihenstephan und war zunächst auch als Krimiautor erfolgreich unterwegs. Seit 2010 betreibt er in Brunn am Gebirge, im Süden Wiens, die kleinste hauptgewerbliche Brauerei Österreichs. Derzeit hat der experimentierfreudige Bierbrauer, dessen Leidenschaft den obergärigen Bieren gilt, acht Sorten auf Lager – »eines unterschiedlicher als das andere«, so Thömmes. Drei Weihnachtsbiere mit den verheißungsvollen Namen Spekulator Ale (2011 »Bier des Jahres«), Malz & More Weihnachtsbock und Delicatess-Bier 1852 English Burton Ale sind bereits angesetzt und werden Ende November in Champagnerflaschen abgefüllt. Gletschereisaroma, Grapefruitnoten oder Kardamom klingen für den durchschnittlichen Biertrinker viel- ➔



BRÜDER KALTENBÖCK. »Hoangartenbier« aus eigenem Anbau.

einzigartigen Ambiente anbieten, um seine Existenz als Bierlokal zu rechtfertigen.«

Seidls Bier-Guide erschien heuer in 13. Auflage und dokumentiert eine große Vielfalt abseits des industriell hergestellten Einheitsbiers. Auf die Bevölkerungszahl umge-

leicht gewöhnungsbedürftig, die Stammkunden der Bierzauberei lassen sich auf derlei Geschmackserlebnisse jedoch gerne ein. Interessierte können hier auch ihr eigenes Bier brauen, die monatlichen Kurse sind stets ausgebucht. »Herkömmliche Biere sind langweilig und zu Tode filtriert, die bestehen nur aus Alkohol und Kohlensäure. Wenn man so etwas sein Leben lang trinkt, hält man es für Bier«, erklärt Thömmes. Bei 10 bis 15 Grad trenne sich aber die Spreu vom Weizen: »Gutes Bier schmeckt auch bei Zimmertemperatur. Die Hopfenaromen kommen dann erst richtig heraus.«

» Beruf und Berufung «

So vielfältig wie die Spezialitäten der heimischen Bieravantgarde sind auch die Geschichten und Köpfe, die dahinter stehen.



MARKUS WURZER UND DANIEL SCHALHAS, MYBIER: »Kundenreichweite vergrößern.«

Wie der Bierzauberer legen sie alle auf kurze Transportwege und nachhaltige Produktionsweise großen Wert. Die Kapazitäten sind beschränkt; geliefert wird, solange der Vorrat reicht. Da auf thermische und chemische Konservierung verzichtet wird, sind die Biere selten länger als zwei Monate haltbar. »Die meisten Biere sind nur lokal verfügbar. Die österreichischen Bierliebhaber hatten bislang keinen Zugang zu diesen Genüssen«, erklärt Markus Wurzer, der die Plattform myBier.at betreibt. »Wir greifen diesen Unternehmen beim Vertrieb unter die Arme und vergrößern ihre Kundenreichweite«, ergänzt Mitgründer Daniel Schalhas. Das Konzept ging auf – jede der kleinen Manufakturen ist voll ausgelastet und drückt dem Getränk ihren eigenen Stempel auf.

Die Brüder Volkher und Herwig Kaltenböck aus Palmsdorf am Attersee verarbeiten für ihr »Hoangartenbier« ausschließlich Rohstoffe aus eigenem Anbau bzw. aus der Region. Auch das diesjährige Herbstbier »Atter Ale« erhielt seine kräftige dun-

KLEINE BIERKUNDE



EIN GETRÄNK, VIELE SPIELARTEN. Kein handgebrautes Bier gleicht dem anderen.

**1. Märzen:** Ursprünglich wurde das »Märzen« im späten Winter gebraut und reifte ab März in mit Eis gekühlten Lagerkellern aus. Charakteristisch war die dunkle Farbe, eine kräftige Hopfung und der hohe Stammwürzegehalt von 15 Grad Plato. Mit diesem historischen Märzen hat das heutige Lieblingsbier der Österreicher (Marktanteil 65 %) nichts gemeinsam. Das helle, untergärige Bier mit 11° Stammwürze wird international als »Lager« bezeichnet.

**2. Pils:** Wer in (Nord-)Deutschland »ein Bier« bestellt, bekommt zumeist ein Pils. Wie beim österreichischen Märzen fallen die Interpretationen durchaus recht unterschiedlich aus. Der Name geht auf die tschechische Stadt Pilsen zurück und steht für ein helles, untergäriges Bitterbier mit guter Schaumhaltbarkeit und 11° Stammwürze. Es ist kräftig gehopft, schmeckt frisch und wenig malzig.

**3. Weizenbier:** Weizenbier ist ein obergäriges Bier, bei dessen Herstellung mindestens 50 % Weizenmalz anstelle von Gerstenmalz verwendet wurde. Von hellem Gelb bis zu tiefem Schwarz sind alle Farbschattierungen möglich – der Name »Weißbier« leitet sich von der Farbe der Hefedecke ab, die sich auf dem Gärbottich bildet. Diese Hefen enthalten unterschiedlichste Aromen. Unfiltriertes Weizenbier wird als »trüb« oder »Hefeweizen« bezeichnet.

**4. Schwarzbier:** Dunkle Biere entstehen durch die Verwendung von geröstetem Malz. Wegen der intensiven bitteren Note verbreitete sich unter österreichischen Brauern vielfach die Unsitte, das Bier mit Zucker zu süßen, um

den Geschmack zu überdecken. Schwarzbier enthält bis zu 5 % vol. Alkohol, die Stammwürze beträgt mindestens 11°P.

**5. Bockbier:** Auch Starkbier genannt, entstand dieses Bier in Klöstern, wo das nahrhafte Getränk die lange Fastenzeit überbrücken half. Bockbiere sind meist ein saisonales Produkt (z.B. Weihnachtsbock, Maibock) und können obergärig oder untergärig gebraut werden. Sie enthalten mindestens 16° Stammwürze und bis zu 13 % vol. Alkohol.

**6. Ale:** Ale wird aus gemälzter Gerste mit obergärigen Hefen hergestellt. Die Gärung erfolgt bei Temperaturen zwischen 15 und 25°C, also höher und kürzer als bei Lagerbier. Ales haben in Großbritannien lange Tradition, allmählich findet dieser exquisite Biertyp auch in Österreich seine Anhänger.

**7. Stout/Porter:** Das Stout ist ein schwarzbraunes, obergäriges Starkbier mit einer ausgeprägten, cremefarbenen Schaumkrone. Es wird mit stark gerösteter, unvermälzter Gerste und Gerstenmalz gebraut. Besonders beliebt ist Stout in den englischsprachigen Ländern, am bekanntesten ist das Guinness Stout aus Dublin. Porter bezeichnete im 18. Jahrhundert einen Londoner Bierstil, für den junge und alte Ales in Fässern gemischt wurden. Der Begriff Stout Porter (»starkes Porter«) verkürzte sich allmählich auf Stout, bezieht sich aber nicht den Alkoholgehalt, sondern auf den würzigen Geschmack. Das kräftige Bier diente der Legende nach als Getränk für schwer arbeitende Menschen – Porter ist auch die Berufsbezeichnung für Lastenträger.

# Digitale Offensive bei Ski Amadé

kelrot-braune Färbung durch Roggenmalz und Hopfen aus der eigenen Landwirtschaft. Pünktlich zur Adventzeit zapfen die Kaltenböck-Brüder traditionell den Kramperlbock, ein dunkles Bockbier, an.

Klaus Feistritzer und Alois Planner eroberten die Branche als Quereinsteiger. In Mauthen im Gailtal wurde zwar bereits im 18. Jahrhundert Bier gebraut, nach einem Brand geriet diese Tradition jedoch für fast 200 Jahre in Vergessenheit. In Eigenregie bauten die beiden Hobbybrauer ein Stallgebäude aus dem Jahr 1703 um und ließen das Brauhandwerk unter dem »keltischen« Namen Loncium aufleben. Seither heimsen die Kärntner bei internationalen Wettbewerben regelmäßig Preise ein. Ihr »Austrian Amber Lager« erzielte bei den World



»BIERZAUBERER« GÜNTHER THÖMMES. Experimente mit Zimt und Kardamom.

Beer Awards 2012 in London Gold, bei der World Beer Challenge 2012 regnete es gleich dreimal Silber und eine Goldmedaille.

Aus einem Geschenk für gute Freunde entwickelte sich die Leidenschaft bei Paul Haselböck. Einmal jährlich stellte der Waldviertler sein Wirtshaus in Münichreith am Ostrong zum Bierbrauen zur Verfügung. Die Ergebnisse mundeten auch den anderen Gästen so vorzüglich, dass der Wirt in eine eigene Brauanlage investierte, mit der seit 1999 allwöchentlich drei Hektoliter gebraut werden. Bereits 2005 zum »Brewpub des Jahres« gekürt, gewann die Wirtshausbrauerei heuer zum dritten Mal den Staatsmeistertitel für untergärige Bockbiere.

Der Optikermeister Gerhard Forstner wiederum unternahm einst eine Reise nach Belgien, die sein Leben verändern sollte. In Kalsdorf bei Graz braut Forstner heute obergärige Starkbiere, die den Vergleich mit irischen und englischen Ales nicht scheuen brauchen. Zum absoluten Renner der Klein-

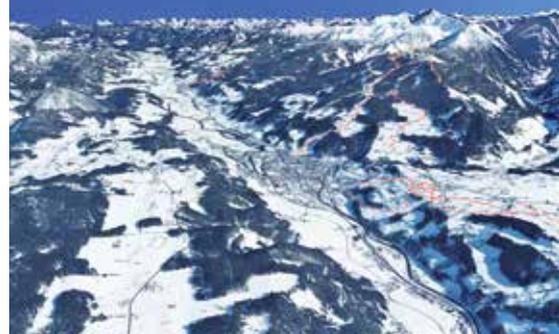
brauerei, die originellerweise in einem ehemaligen Dorfschulhaus untergebracht ist, hat sich das »Chili Hotbeer« entwickelt.

## »Natur pur«

Mit dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 sind solch fantasievolle Kreationen natürlich nicht vereinbar. Die angeblich älteste Lebensmittelverordnung der Welt beschränkt die Herstellung von Bier auf die vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe und sollte ursprünglich Biertrinker vor gesundheitlichen Gefahren schützen. Heute empfinden viele deutsche Brauer – ausländische Hersteller sind nicht daran gebunden – diese Vorschriften zunehmend als Hindernis, um ausgefallene Biere abseits des Mainstreams entwickeln zu können.

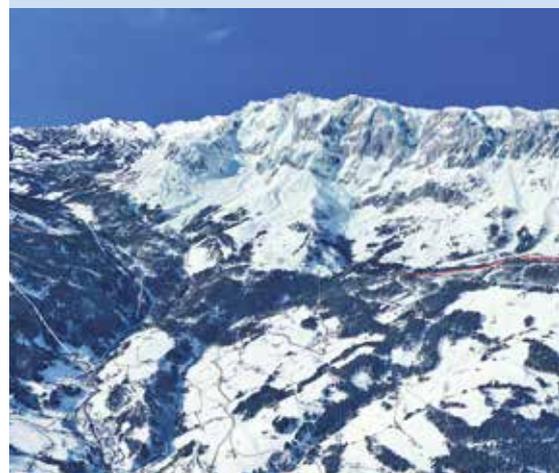
Die Qualität des berühmten bayerischen Bieres hatte Anfang des 16. Jahrhunderts in der Tat stark abgenommen. Angesichts der hohen Steuern wussten sich viele Braumeister nur mit Panscherei zu helfen. Einige Wissenschaftler vermuten aus heutiger Sicht noch weitere Motive hinter der rigorosen Maßnahme: Pflanzen mit berauschender Wirkung, etwa Bilsenkraut, sollten durch den beruhigenden Hopfen ersetzt werden. Zudem sollte der wertvolle Weizen sowie Roggen nur Bäckern vorbehalten bleiben. Das Verbot hielt entgegen der landläufigen Meinung nur kurz: Bereits 1551 erlaubte ein Erlass weitere Zutaten wie Koriander und Lorbeer. Der Spekulation mit dem Brotgetreide Weizen war jedoch weiterhin ein Riegel vorgeschoben und sicherte so ein herrschaftliches Monopol. Denn 1548 hatte der Freiherr von Degenberg das Privileg erhalten, »nördlich der Donau« Weizenbier zu brauen. 1602 fiel dieses Vorrecht an Maximilian I. zurück. Während die bürgerlichen Brauereien nach wie vor nur mit Gerste brauen durften, avancierte »Weißbier« zur wichtigsten Einnahmequelle der bayerischen Herzöge.

Im 19. Jahrhundert wurde das Reinheitsgebot erneut aufgegriffen und ist bis heute Teil des Deutschen Biersteuergesetzes. Mehr als ein Marketingeffekt lässt sich damit nicht mehr erzielen. Denn hochwertiges, im Sinne der »Slow Food«-Philosophie von Hand gebrautes Bier enthält ebenfalls keinerlei künstliche Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel und verzichtet zudem auf chemische Aufbereitung, ist somit »natürlicher« als die üblichen Massenbiere. Von der jüngeren amerikanischen Biertradition, wo jede Kleinstadt mehrere Brauereien beherbergt, ist Österreich noch weit entfernt. Die junge, lebendige Brauerszene ist aber auf gutem Weg dorthin. ■



Ski amadé, mit 860 Pistenkilometern Europas größtes Wintersportgebiet, bietet ab der Saison 2012/2013 noch mehr praktische Features für den digitalen Ski-Lifestyle: Die Website wurde mit hochauflösenden 3D-Ansichten aus der Region erweitert. Die beliebte App »Ski amadé Guide« enthält in der Version 2.0 eine neue Geokarte, die Zielpunkte noch genauer bestimmen lässt. Benutzer können ihre Skirouten und -tagebücher ab Oktober 2012 außerdem einfach zwischen PC und Mobilgerät synchronisieren. Das größte kostenlose touristische WLAN-Netz der Alpen wurde weiter ausgebaut und ist nun fast flächendeckend auf den Ski amadé-Pisten verfügbar.

[www.skiamade.com](http://www.skiamade.com)



Ski amadé  
[www.skiamade.com](http://www.skiamade.com)